Panasonic®

取扱説明書

家庭用フラットイン電気オーブンレンジ

品 番 NE-WT741P

目　次

取付設置説明書別添付
保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
  ご使用前に「安全上のご注意」（3〜7ページ）を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

まず、付属品の確認を！

付属品	使いかた	レンジ	スチーム	オーブン	両面グリル
グリル皿(1枚)	• 自動メニューの一部のメニュー、両面グリル、スチームのときに使用します。 • フッ素コートしています。 （品番 A443S-1J20）	使えません ✕	使えます ○	使えません ✕	使えます ○
角皿(2枚)	• オーブンで使用します。電波を使うレンジ加熱、自動メニューの一部のメニュー、スチーム、両面グリルには使用しないでください。 • 角皿はオーブン調理中の熱変形を防ぐため、平らにはしていません。 （品番 A0603-1J20）	使えません ✕	使えません ✕	使えます ○	使えません ✕ (ただし、片面グリルでは使えます)
セラミックカバー(1枚)	すべての調理時に、水受皿にセットして使います。（品番 A6003-1J20） セットのしかた ▶9ページ				
ミトン(2枚)	角皿・グリル皿を取り出すときに使用します。（品番 A060M-1M20） 使いかた ▶8ページ				
COOK BOOK（1冊）（品番 A00161T96）					

付属品や別売の取っ手は、販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト
「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

取っ手
品番：A0604-1E00
希望小売価格：840円（税込み）
2010年2月現在

スチーム調理についてのお知らせ

スチーム調理中、ドアの周囲・排気口から少量の蒸気が出てキャビネットが一時的にくもることがありますが故障ではありませんので、ご安心ください。

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

	「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。
	「死亡または重傷を負うおそれがある内容」です。
	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。（次は図記号の例です。）

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。
	気を付けていただく内容です。

⚠危険

自分で絶対に修理・分解・改造をしない

感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
販売店にご相談ください。

吸気口・排気口（▶10ページ）・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない

高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず専用ブレーカーを切り、販売店にご相談ください。

⚠警告

ご使用時の環境について

熱に弱い物を近づけない

カーテンなどの燃えやすい物や、スプレー缶などを近づけると、ヒーター使用時の熱で高温になるため、引火や火災、爆発のおそれがあります

吸気口・排気口は（▶10ページ）ふさがない

火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。

定格15A以上、交流100Vの専用ブレーカーにつながれた専用コンセントを単独で使う

他の器具と併用した分岐コンセントを使うと異常発熱して発火することがあります

水にかかるところや火気の近くで使用しない

感電や漏電、火災の原因になります

アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース工事は販売店または電気工事店にご相談ください。
（アース工事費は、本製品の価格には含まれていません）

⚠警告

レンジ（電波）の加熱時は

食品を加熱しすぎない

発火・発煙のおそれがあります

- 以下の場合、自動で加熱しない
  - 少量や指定分量※以外の食品
  - 100g未満の食品（45℃以上に設定してあたためるとき）
  - ふた、およびふた付きの容器での加熱

※指定分量はメニューによって異なります。各ページを参照してください。

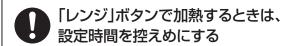
「レンジ」ボタンでは、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります

特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱には気を付ける。

飲み物などの加熱時のやけどを防ぐために（突沸に注意）

飲み物を加熱しすぎない

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、必ず、自動メニューの「1 牛乳」で加熱する。（▶31ページ）
- お酒を自動であたためるときは、必ず、自動メニューの「2 酒かん」で加熱する。（▶31ページ）

油脂の多い液体※や、粒入りスープを加熱するときは以下の方法で加熱する

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- ラップをして、「レンジ」ボタンの700Wで様子を見ながら加熱する。

※バター・生クリーム・オリーブオイルなど

「レンジ」ボタンで加熱するときは、設定時間を控えめにする

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

容器は庫内中央に置き、広口で背の低い容器に8分目まで入れる

端置きや、少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります

加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

⚠警告

レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために

ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

卵は必ず割りほぐす

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

- 密閉状態にならないようにする。
- レンジ用のふたをするときは、すき間をあける。

次の点もご注意ください

操作部や排気口(▶10ページ)に煮汁や水をかけない

漏電や感電のおそれがあります

■万一誤って水がかかったときは
販売店にご相談ください。

子供だけで使わせたり、幼児に触らせたりしない

やけど、感電、けがのおそれがあります

ベビーフードや介護食は、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する

やけどのおそれがあります

本体のお手入れは、専用ブレーカーを切り、庫内が冷めてから行う

やけど、感電、けがのおそれがあります

長期間使用しないときは、専用ブレーカーを切る

絶縁劣化などで火災の原因になります

異常・故障時には

直ちに使用を中止し、専用ブレーカーを切る

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例
- ブレーカーが落ちる。
- 異常なにおいや音がする。
- ドアに著しいガタや変形がある。
- 触ると電気を感じる。

すぐに、販売店へ点検・修理を依頼してください。

次ページへつづく

⚠注意

ドアは

物をはさんだまま使わない

電波漏れの原因になります

調理中や調理後に水をかけない

ガラスが割れて、けがの原因になります

ドアに無理な力を加えない

破損によるけがや電波漏れの原因になります

開閉時は指のはさみ込みに注意する

けがのおそれがあります

ご使用前に確認する

調理以外の目的には使わない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない

発火や発煙の原因になります

庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

レンジ(電波)を使う加熱では、庫内に食品などが入っていない状態で、動作させない

火花が飛び、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります

●容器や付属品だけでも動作させない。

異常高温になると
安全機能が働き、エラー「U40」を表示して停止することがあります。
(エラー表示について ▶53ページ)

庫内の包装材は取り出す

焦げや変形、発火の原因になります

鮮度保持剤(脱酸素剤)などを取り出す

発火や発煙のおそれがあります

金属容器・付属の角皿は

レンジ(電波)を使う加熱では、金属容器などは使わない

火花が飛び、発火・発煙・ドアガラスの割れのおそれがあります

●付属の角皿、金あみや金ぐし、
　金属製の焦げ目付け皿は、オーブンや発酵、片面グリル以外では使わない。

付属の角皿は、オーブン、発酵や片面グリル以外では使わない

火花が飛び、庫内底面が赤熱により、高温になるため、やけどのおそれがあります

⚠注意

調理中、調理後は

万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない

酸素が入り、勢いよく燃えます

●次の処置をして、鎮火を待ってください。
①「取消／一時停止」ボタンを押す。
②専用ブレーカーを切る。
③燃えやすいものを、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは
水や消火器で消火し、必ず販売店へご相談ください。

セラミックカバーの上に物を置かない

溶けや変形の原因になります

破れたり、水でぬれたりしたミトンは使わない

やけどのおそれがあります

ヒーターやスチームを使う調理中、調理後は、高温部（本体・ドア・庫内）に触れない

やけどのおそれがあります

特に、本体や付属の角皿・グリル皿・水受皿・セラミックカバーは高温になります。

セラミックカバーや庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない

破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したら
そのまま使用せず、必ず販売店へご相談ください。

次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける

やけどのおそれがあります

●ドアを開けるとき
●食品を取り出すとき
●ラップやふたをはずすとき
●ヒーター加熱後、付属の角皿やグリル皿を急冷するとき

付属の角皿に、湯を張る調理では、次の場合に角皿の扱いに注意する

やけどのおそれがあります

●角皿に湯を張るとき
●角皿を庫内に入れるとき
●調理後、角皿を取り出すとき
（熱い湯が残っています）

お弁当をあたためるときは

「あたため」ボタンを押してあたためない

容器の変形や溶けのおそれがあります

●「レンジ」ボタン700Wで様子を見ながら加熱する。
（▶COOK BOOK 120ページ）

ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

使用上のお願い

設置場所は

■テレビやラジオ、無線機器（無線LANなど）やアンテナ線などを近づけないでください。
●4m以上離してください。画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

レンジ使用調理では

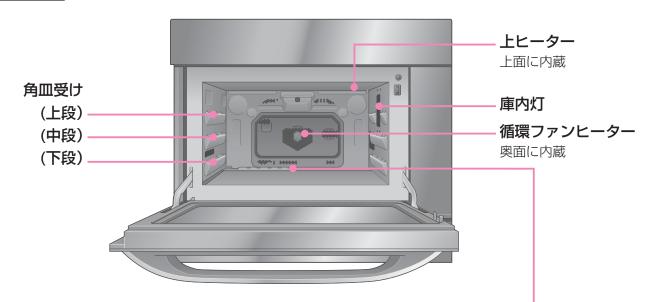
■缶詰やレトルト袋の食品は、容器に移してください。アルミ包装は加熱できません。

スチーム調理終了後は

■庫内に水滴が付着し、メニューによっては庫内底面にお湯がたまることがあります。
冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。

■クリーントレー（▶11ページ）にも水がたまります。毎回捨ててください。

ヒーター調理後は

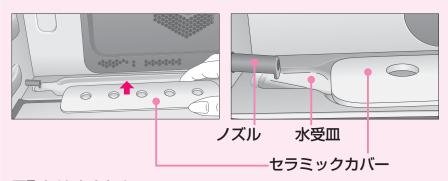
■付属のミトンを使い、両手で出し入れしてください。
●角皿・グリル皿を取り出すときは、高温のため、落とさないよう出し入れしてください。
●片手だけでは、落とすおそれがあります。

さびの原因になります

■庫内に付着した水滴や油、食品を放置せず、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

各部の名前

※イラストは実物と若干異なります。

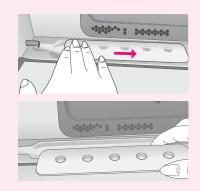
庫内

側面・奥面はフッ素加工をしています。

水受皿部

底面に内蔵したヒーターでスチームを発生させます。
スチームを使うメニュー以外でも常に下記の右のイラストの状態でお使いください。

セラミックカバーの準備と取り出しかた

■準備するとき

取り付けは、「オモテ」を上にしてゆっくり置く。

■取りはずすとき

取りはずしは、十分に冷めてから右横にすべらすようにはずす。
（陶器製のため、落とすと割れます）

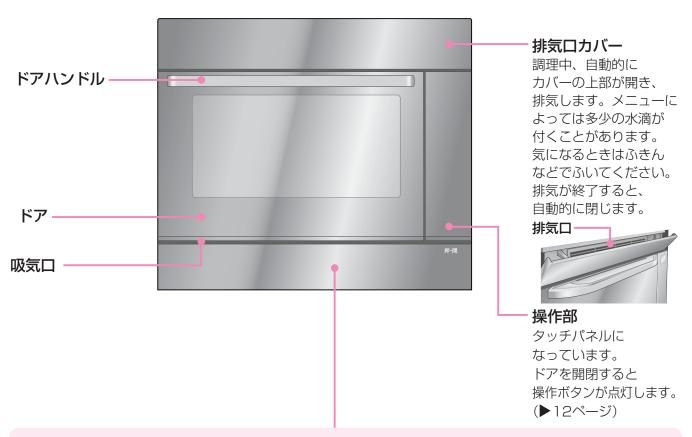
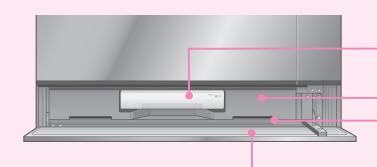
❶ カバーを
右横にずらす

❷ カバーを持ち、
取り出す

⚠注意

調理中、調理後、水受皿、セラミックカバーを触らない

高温のためやけどのおそれがあります

次ページへつづく

各部の名前（つづき）

前面

タンクカバー

お願い

カバーは必ず「押―開」を
軽く押して開閉してください。
強く押すと部品が破損し、
カバーが閉まらなくなる場合が
あります。

メニューラベル

自動メニューの番号、メニュー名を記載しています。

■自動メニュー				スチーム使用：6~29
1 牛　乳	8 焼き魚（切身）	15 中華まんあたため 3個	▼ ヘルシーメニュー	27 手づくり豆腐　4碗
2 酒かん	9 茶わん蒸し　1碗	16 中華まんあたため 4個	21 フライあたため	28 季節の野菜サラダ
3 ゆで野菜（葉果菜）	10 茶わん蒸し　2碗	17 スポンジケーキ	22 焼き豚	
4 ゆで野菜（根菜）	11 茶わん蒸し　3碗	18 シュー　　1段	23 焼き魚（切身・減塩）	▼ お手入れ
5 煮こみ料理	12 茶わん蒸し　4碗	19 シュー　　2段	24 海鮮蒸し	29 庫　内
6 グラタン	13 中華まんあたため 1個	20 フランスパン	25 手づくり豆腐　2碗	30 脱　臭
7 スペアリブ	14 中華まんあたため 2個		26 手づくり豆腐　3碗	31 水受皿

お手入れのしかた
▶56~57ページ

※イラストは実物と若干異なります。
また、製品には注意ラベルがはられています。

給水タンク

■給水タンクの準備

スチーム調理のときは、必ず給水タンクに満水まで水を入れ、本体にセットしてください。

スチーム調理を選ぶと水確認が点滅し、音声でお知らせします。（スチームあたためボタン以外）

1. タンクを引いて取り出す
2. 給水ふた、またはふたを開け、水を満水まで入れる

3. ふたが確実に閉まっていることを確認し、給水ふたを閉める
タンクを奥に当たるまでしっかりと差し込む

ふたは開けることができます。

お願い

- **使用する水は、塩素消毒された水道水をおすすめします**
  浄水器の水、アルカリイオン水、ミネラルウォーター、井戸水などをお使いの場合は、カビや雑菌が発生しやすくなります。水交換の度に、タンクを洗ってください。
  また硬度の高い水は水受皿が白くなる原因になります。
- **タンクは水平に持ってください**
  斜めに持つと水漏れすることがあります。
- **タンクは清潔に保ちましょう**
  スチーム調理をする度に水を入れ替えてください。

クリーントレー

食品カスや水滴などを受けるトレーです。

■はずしかた・取り付けかた

トレーのくぼみに指を入れて手前に引いてください。
水がたまっている場合がありますので、気を付けてはずしてください。

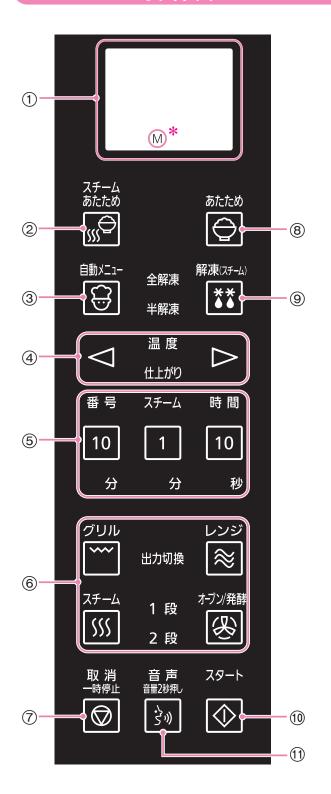
取り付けるときは、本体に合わせてはめ込んでください。

お願い

スチーム調理終了後はトレーに水がたまります。毎回捨ててください。

クリーンプレート

■はずしかた・取り付けかた

クリーントレーをはずして、プレートを手前に引き出してください。

取り付けるときは、本体の左右のレールに載せて奥に当たるまで押し込んでください。

お願い

キャビネットの内部に水滴が落ちるのを防ぐためのプレートです。常にセットした状態でお使いください。

各部の名前（つづき）

操作部

※ボタンが消えているときはドアを開閉すると点灯します。
※説明のために全ボタンが点灯したイラストにしています。

① **表示部**
調理時間・温度などが表示されます。

② **スチームあたためボタン**
「スチームあたため」に使います。
(▶26ページ)

③ **自動メニューボタン**
- 「自動メニュー」の設定に使います。
- お手入れするときに使います。
(▶54～57ページ)

④ **温度／仕上がりボタン**
- オーブン調理の温度設定に使います。
- 自動調理使用のとき、仕上がりの温度や強弱調節に使います。

⑤ **番号／時間設定ボタン**
- 自動メニューの番号設定に使います。
- スチームプラスや調理時間の設定に使います。

⑥ **手動メニューボタン**
食品の状態や仕上がりに応じて、加熱時間や温度を設定して使います。
(▶38～51ページ)

■自動電源オフ機能について

電源はドアを開閉すると入ります。
表示部に「0」と表示し、操作ボタンが点灯して操作することができます。
ドアを開けただけでは電源は入りません。
庫内灯も点灯しません。
電源を入れるときには必ずドアを開閉してください。
何も操作しなければ、約2分後に電源が切れます。
※電源が切れる時間は、調理したメニュー、時間などによって異なります。これは電気部品を保護するために部品が冷めるまでファンが回るためです。(約2～15分)

※イラストは実物と若干異なります。

⑦ 取消／一時停止ボタン

- 操作途中でボタンを押し間違えたときなどに使います。操作途中は1度押しで全設定の取り消しになります。
- 調理中には、1度押すと一時停止に、2度押すと全設定の取り消しになります。
  一時停止中に調理を再開したいときには
  ◇ を押します。

⑧ あたためボタン

おかず・ごはんのあたためしに使います。

⑨ 解凍（スチーム）ボタン

解凍のときに使います。
ボタンを押すことで、「全解凍」と「半解凍」の切り替えができます。
時間・温度の設定が不要です。
(▶28ページ)

⑩ スタートボタン

- 調理をスタートさせるときに使います。
- ドアを開けると調理は中断されます。
  再度押してください。

⑪ 音声ボタン

- 操作手順や確認事項を音声でお知らせします。
- 音量の設定に使います。
  (▶18ページ)

＊「M」表示は店頭用のモードです。
この表示のときは、調理はできません。
≋ を2秒押し続けたあと、再び ≋ を3度押してください。ピッと1回鳴って「M」表示が消え、解除されます。

■タッチパネルについて

操作部はタッチパネルになっています。指でボタンに触れると操作します。必ず指の腹で触れてください。
ミトン・ゴム手袋・指サック・傷テープをしたまま操作したり、操作部に汚れや手アカが付いたままの状態、つめや金属・樹脂などでは、操作できません。
使用後はお手入れしてください。（▶54ページ）

■排気風について

調理中、調理後に庫内の電気部品の温度を冷やすために、自動的に排気口カバー（▶10ページ）が開き、ファンを回して庫内の蒸気や熱を排出します。
ファンが回る時間は、調理したメニュー、時間によっても異なります。（約2〜15分）
また、庫内が低温でもファンが回ることがあります。
排気口カバーが開いていても、続けて調理できます。
（表示部に「U50」が表示されているときは ▶53ページ）

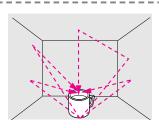
使える容器・使えない容器

<table>
<tr><th></th><th>容器の種類</th><th>レンジ
300Wスチーム</th><th>スチーム</th><th>オーブン・グリル</th></tr>
<tr><td rowspan="2">ガラス</td><td>耐熱性がある</td><td colspan="2">○ 使えます
高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。</td><td>○ 使えます
高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。</td></tr>
<tr><td>耐熱性がない</td><td colspan="2">× 使えません
カットガラス、強化ガラスも使えません。</td><td>× 使えません</td></tr>
<tr><td rowspan="2">プラスチック</td><td>耐熱性がある
耐熱温度140℃以上
「電子レンジ使用可能」表示があるもの</td><td colspan="2">○ 使えます
•ただし、ふたは熱に弱いものがあるため耐熱温度をご確認ください。
•密封したふたや袋は使えません。
•油脂、糖分の多い食品は高温になるため使えません。</td><td>× 使えません
ただし、オーブン・グリル用指定のものは使えます。</td></tr>
<tr><td>耐熱性がない
耐熱温度140℃未満</td><td colspan="2">× 使えません
電波で変質するもの（ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂）も使えません。</td><td>× 使えません</td></tr>
<tr><td rowspan="2">陶磁器・漆器</td><td>陶器・磁器</td><td colspan="2">○ 使えます
ただし色絵や、ひび・金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛んだりすることがあるので使えません。</td><td>○ 使えます
ただし、内側に色絵のあるものは、はげることがあるので使わないでください。</td></tr>
<tr><td>漆器</td><td colspan="2">× 使えません
塗りがはげたり、ひび割れたりするおそれがあります。</td><td>× 使えません</td></tr>
</table>

	容器の種類	レンジ 300Wスチーム	スチーム	オーブン・グリル
金属	アルミ・ホーロー などの金属容器	✕ 使えません •金属や金ぐしなども火花が飛ぶので使えません。 •金属製の焦げ目付け皿は使えません。 •付属の角皿は使えません。 （安全上のご注意 ▶6ページ）		○ 使えます ただし、取っ手が樹脂の ものは使えません。
その他	木・竹製品・ 紙製品	✕ 使えません 針金を使っているものは燃えやすくなります。		✕ 使えません ただし、耐熱加工を施した 紙製品（オーブンシート など）はパッケージの 耐熱温度に従って使えます。
	ラップ 耐熱温度140℃以上	○ 使えます ただし、油分の多い料理は高温になるため 使えません。		✕ 使えません 高温になり溶けるおそれが あります。
	アルミホイル	✕ 使えません 金属容器と同じく、火花が飛ぶので使えません。 （安全上のご注意 ▶6ページ）		○ 使えます ただし、両面グリルでは 使えません。

自動メニュー「5 煮こみ料理」では
レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。

⚠警告

「あたため」ボタンを押してあたためるとき、自動メニューの「3 ゆで野菜（葉果菜）」、「4 ゆで野菜（根菜）」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

加熱のしくみ

レンジ

「700～100W」を選ぶ

加熱のしくみ

電波が食品にあたることにより、食品の水分子が激しくぶつかり合って摩擦熱を起こします。
その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。

■電波の性質

食品や水分には吸収。

陶器やガラスは透過。

金属には反射。

コツ

食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍弱に合わせましょう。

300Wスチーム

「300Wスチーム」を選ぶ

加熱のしくみ

電波とスチームで加熱し、食品をしっとりふっくら仕上げます。
水受皿底面に内蔵されたヒーターを加熱してスチームを発生させたあと、電波とスチームで食品を加熱します。
スチームが発生するのは、スタートして約40秒後からです。

メニュー例：
棒々鶏（バンバンジー）・あさりの酒蒸し

コツ

調理するときは、スチームを発生させるため、**ふた（ラップ）なし**で加熱します。

スチーム

グリル皿上段または中段

加熱のしくみ

電波とスチームとヒーターで加熱し、食品をしっとりふっくら蒸し上げます。
スタートしてまず、電波とヒーター加熱により庫内をあたためたあと、水受皿底面に内蔵されたヒーターにより発生したスチームと電波で食品を加熱します。
スチームが発生するのは、スタートして約4分後からです。

メニュー例：
ふかしいも・蒸しケーキ・抹茶蒸しパン

コツ

調理するときは、スチームを発生させるため、**ふた（ラップ）なし**で加熱します。
ただし、茶わん蒸しは共ぶたをしてください。

グリル

両面グリル

1度押す

グリル皿(上段)

片面グリル

2秒以上押す

角皿またはグリル皿(上段)

加熱のしくみ

両面グリル
電波と上ヒーターで加熱します。
途中裏返しの手間なく焼けます。
メニュー例：ハンバーグなど

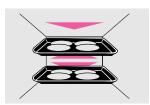
片面グリル
上ヒーターのみで加熱します。
追加加熱など、上面のみ焦げ色を付けるときに使います。
メニュー例：
グラタンなどの追加加熱に

■加熱時間は
両面グリルの加熱時間は、料理編の加熱時間の目安を参考に合わせてください。
設定を長くしすぎると、底面が焦げすぎる場合があります。
焼け色がうすい場合は、様子を見ながら追加加熱してください。

■調理中は
肉・魚の種類や脂肪ののり具合・塩加減で焦げかたが変わるため、様子を見ながら焼いてください。
※脂が少ない魚の場合、焦げ色が付きにくくなります。
　またグリル皿から浮いた部分には焦げ色が付きません。

オーブン／発酵

1段

2度押す

2段

3度押す

角皿(上段または下段)

角皿(上下段)

加熱のしくみ

上ヒーターと循環ファンヒーターで加熱します。

メニュー例：

<オーブン1段>
スポンジケーキ・シフォンケーキ・食パンなど

<オーブン2段>
シュー・クッキー・マドレーヌ・バターロール・メロンパンなど

■加熱時間は
食品の分量が増えても、電子レンジ調理ほど影響は大きくありません。
様子を見ながら加熱してください。
※オーブンの特性で、メニューにより加熱時間が長くなるものがありますので、その場合は様子を見ながら調節してください。

■調理中は
庫内の温度が下がってしまうので、ドアの開閉は控えめにしましょう。

■発酵は
4段階の温度に設定できます。(30・35・40・45℃)
スチームとヒーターで行います。
スチームを使用しているため、ラップや霧吹きはいりません。
パンの種類や季節、生地の状態によって使い分けてください。

■加熱後は
焦げすぎを防ぐため、すぐに取り出しましょう。

■焼けムラが気になるときは
加熱途中で、食品の前後を入れ替えましょう。
また上下段のムラが気になるときは、調理の途中で上下段を入れ替えます。

※オーブン調理で、お菓子やパンを焼く場合や発酵では、熱風による影響のため中段は使えません。

音声ボタンについて

操作手順や確認していただきたい内容を音声でお知らせしています。
音声はお買い上げの際には「中」にセットされています。

取 消
一時停止

音 声
音量2秒押し

■音声ガイド例

① **操作手順と完了のお知らせ**

- レンジを選択すると
  音声 「レンジボタンで出力を替えられます。」
- オーブンの予熱が完了すると
  音声 「予熱が完了しました。」

② **異常時(U表示)、誤使用時のお知らせ**

U50表示　庫内が熱いときに表示します。メニューによって音声が異なります。

- 「庫内が熱いのでスチームボタンで調理してください。」
- 「庫内が熱いので冷めるまでお待ちください。」
- 「庫内が熱いのでレンジボタンで出力を確認し、調理してください。」

お知らせ

音声ガイド中にドアを開閉すると音声が止まります。
［音声］で聞き直してください。

［音声］で「音声の聞き直し」「音声の音量調節」ができます。

■音声の聞き直し

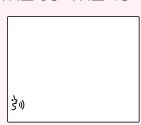
1 **操作中に** **を押す**

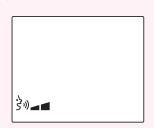
再度、音声が流れます。
ただし、［取消］を押したあとに聞き直しはできません。

■音量の設定

1 ドアを開閉してボタンを表示させる

を2秒以上押し続ける

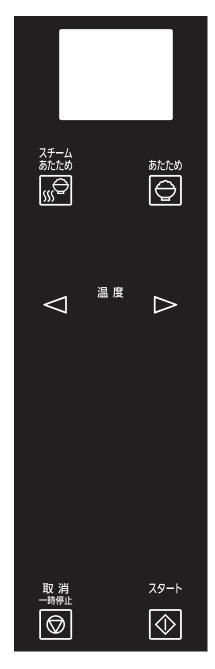
ピッと1回鳴り、表示が点滅します。

2 を押して、音量を合わせる

「音量 大」、「音声 切」、「音量 小」、「音量 中」の順に設定が切り替わります。

「音量 大」の場合

「音声 切」の場合

「音量 小」の場合

「音量 中」の場合

5秒経過後、設定完了

- 表示の点滅が点灯に変わります。
  「音声　切」の場合、音声表示は消えます。
- 5秒以内に他の操作をしても、音量は設定されます。

使いかた

おかず・ごはんのあたため

あたためのボタンを使い分けましょう

下記のボタンは、赤外線センサーで食品の温度を検知しています
陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーがうまく働かないため使えません

ボタン	特長・コツ
あたため レンジ加熱 (▶21ページ)	**おかずやごはん類をスピーディにあたためます** • メニューによりラップが必要です。 ・冷蔵・室温ごはんはラップなし。 ・冷凍ごはんはラップに包む。 （ラップの重なりは下にして置きます） • 室温の食品を2～4品同時にあたためることができます。 それぞれの分量が極端に違うときや、あたためる前の食品に温度差があるとき、組み合わせによっては均一にあたたまらない場合があります。
スチーム あたため レンジ+スチーム 加熱 (▶26ページ)	**ラップなしで、スチームにより食品の乾燥を防ぎ、しっとりふっくらあたためます** • より時間はやや長くかかります。 • 冷蔵庫でパサついたごはんなどはこのボタンがおすすめです。 • 一尾魚など厚みや形状の不均一な食品は、多少加熱ムラが生じることがあります。 • 肉まん・あんまんは上手にあたたまりません。 自動メニュー「13～16 中華まんあたため」であたためてください。 （COOK BOOK ▶38ページ）

⚠警告

「あたため」ボタンを押してあたためるときは

●100g未満の食品は45℃以上であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
「レンジ」ボタンで様子を見ながら加熱してください。

●粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、「レンジ」ボタンの700Wで様子を見ながら加熱してください。

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

「あたため」でスピーディに

付属品　なし

■付属の角皿は使えません。

レンジ加熱

例）1品あたためるとき

1 食品を入れる

- ドアを閉めるとボタンが点灯します。
- 食品は庫内中央に置きます。（分量は約100～500g）
- 食品の量に合った耐熱容器で。（▶14～15ページ）

2

を押す

お好みの仕上がりを選ぶには

◁ 温度 ▷を押して仕上がり温度を選ぶ

- －10～90℃に設定できます。（▶25ページ）
- 45～90℃に設定した場合のみ、スタート後にも温度ボタンが点滅中（約14秒間）に温度の設定ができます。

を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 排気口カバーが開きます。
- 約50秒後以降、あたためボタンを押すと現在温度の目安を表示します。（約3秒間）
  食品の量が多いときは、表示に時間がかかる場合もあります。
  現在温度が0℃未満のとき、短い時間であたたまるものは表示しない場合があります。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

あたため足りないときは

食品を取り出して、混ぜたり、並べかえたあとに再度スタートボタンで加熱する。
またはレンジ700Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱する。

次ページへつづく

あたためボタンで加熱できない食品は

- **牛乳、水、コーヒー**
  自動メニュー「1 牛乳」であたためる。
- **お酒**
  自動メニュー「2 酒かん」であたためる。
  ※あたためボタンであたためると沸とうなどのおそれがあります。（安全上のご注意 ▶4ページ）
- **乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーン、冷凍食品（肉だんごやタレのついたもの）、冷凍カレー・シチュー、冷凍パン（バターロールなど）**
  レンジ700Wで時間を合わせて加熱する。
- **いかなど、はじけやすい食品**
  レンジ300Wで時間を合わせて加熱する。
- **肉まん・あんまんなどのあん入り食品**
  自動メニュー「13～16 中華まんあたため　1～4個」であたためる。
  （COOK BOOK ▶38ページ）

（手動で調理するときの設定時間　COOK BOOK ▶120ページ）

お知らせ

- **設定温度と現在温度の表示について**
  ・現在温度表示は食品のおよその温度です。短い時間であたたまるものは、表示しない場合もあります。
  ・設定温度より低い表示で切れることがあります。
- **メモリー機能**
  初期設定は70℃です。55～75℃に設定した場合、その温度を記憶します。
  次にあたためるときは、記憶した温度を表示します。

■室温の食品を2～4品同時にあたためることができます

- 組み合わせる食品の分量は、ほぼ同じにしてください。
  1つの食品はそれぞれ100～300gまで。
- あたためる前の食品の温度が違うと上手にあたたまりません。
- 組み合わせる食品の種類によってうまくできない場合があります。
  ごはんとカレーなどの加熱後の仕上がり温度が異なる食品は、同時に加熱しないでください。
  （温度の目安　▶25ページ）
- からあげやしゅうまいなどの小さく油を多く含む食品、ソース・タレのかかった食品は
  1品であたためてください。
- みそ汁やスープなどの汁ものと、ごはんやおかずの同時あたためはできません。
  別々にあたためてください。

メニューによりラップが必要です

陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーがうまく働かないため使えません

ラップするもの

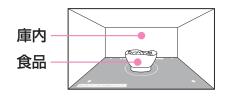
種類	食品
蒸しもの カレー シチュー 煮魚	・しゅうまいなどの蒸しもの ・カレー ・シチュー ・煮魚 ・タレのかかった加工食品など
冷凍もの	・冷凍食品（フライ類を除く） ・冷凍ごはん（ラップの重なりは下にして置く）

ラップしないもの

種類	食品
ごはん 汁もの	・ごはん ・みそ汁 ・スープ
いためもの ハンバーグ 焼きもの フライ 天ぷら	・野菜炒め、やきそばなど ・ハンバーグ ・焼き魚 ・照り焼き ・フライ ・天ぷら
煮もの	・野菜の煮ものなど

ラップのしかた　**ラップは食品にぴったりつけましょう**

ラップが食品から浮いていると赤外線センサーが正しく働かず、上手にあたためできないことがあります。

ラップで直接食品を包んでいるときはラップが重なっている方を下にして置きます。
重なっている方を上にすると上手にできません。

上手にあたためるには

食品の置きかた

庫内底面の「STEAM WIDE＆FLAT」の文字を目安に食品を庫内中央に寄せて置きます

- 必ず庫内四隅のイラスト（◎）より内側に置いてください。端に置くと加熱がうまくできません。
  また、小さなものを端に置くと赤外線センサーで正しく検知できず、加熱しすぎることがあります。
- 赤外線センサーを正しく働かせるためにオーブンやグリルの使用後、レンジを連続使用したあとなどは、庫内を十分に冷ましてください。

次ページへつづく

あたためのコツ

室温・冷蔵ごはん

・分量は、約100～500gまで。
・お茶わんまたは容器に入れて
ラップをしないであたためます。

冷凍ごはん

・分量は、約100～300gまで。
・ラップに包んだ冷凍ごはんは、
ラップの重なっている方を
必ず下にしてお皿にのせて加熱します。

おかず

・分量は、約100～500gまで。
・容器はできるだけ背が低い口の広い容器をお使いください。
・市販の冷凍食品、加工食品はパッケージの指示に従ってください。

カレー・シチュー

・具などがはねることがありますので、必ずラップをしてください。ラップを取るときは注意してください。
・温度／仕上がりボタンで＜強＞に合わせる。
・加熱後、必ず混ぜてください。
・冷凍カレーは自動ではあたためられません。
レンジ700Wで時間を合わせて加熱してください。
(COOK BOOK ▶120ページ)

上手に冷凍するには

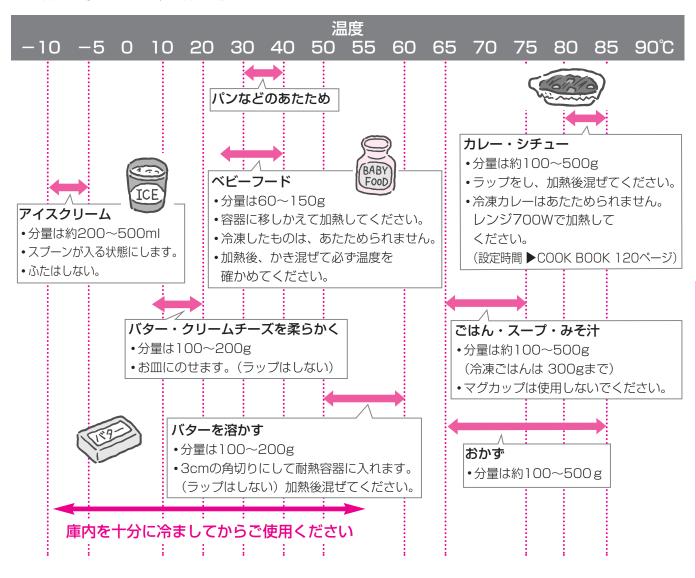
**ごはんなどは平たく均一に一人分、一個ずつ(約150～300g)ラップに包んで冷凍します。
できるだけ平たく形を整えましょう。**

⚠警告

「あたため」ボタンを押してあたためるときは

●100g未満の食品は45℃以上であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
「レンジ」ボタンで様子を見ながら加熱してください。

●粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、「レンジ」ボタンの700Wで様子を見ながら加熱してください。

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

お好みの温度と食品の目安

温度は−10～90℃まで5℃きざみで合わせられます。
特に熱くしたいときのみ90℃に設定してください。
※牛乳・水・コーヒーは自動メニューの「1 牛乳」であたためてください。(▶31ページ)
※お酒は自動メニューの「2 酒かん」であたためてください。

温度
−10 −5 0 10 20 30 40 50 55 60 65 70 75 80 85 90℃

パンなどのあたため（30～40℃）

ベビーフード（20～40℃）
- 分量は60～150g
- 容器に移しかえて加熱してください。
- 冷凍したものは、あたためられません。
- 加熱後、かき混ぜて必ず温度を確かめてください。

アイスクリーム（−10～−5℃）
- 分量は約200～500ml
- スプーンが入る状態にします。
- ふたはしない。

カレー・シチュー（80～85℃）
- 分量は約100～500g
- ラップをし、加熱後混ぜてください。
- 冷凍カレーはあたためられません。レンジ700Wで加熱してください。
（設定時間 ▶COOK BOOK 120ページ）

バター・クリームチーズを柔らかく（10～20℃）
- 分量は100～200g
- お皿にのせます。（ラップはしない）

ごはん・スープ・みそ汁（65～75℃）
- 分量は約100～500g
（冷凍ごはんは 300gまで）
- マグカップは使用しないでください。

バターを溶かす（50～60℃）
- 分量は100～200g
- 3cmの角切りにして耐熱容器に入れます。
（ラップはしない）加熱後混ぜてください。

おかず（65～85℃）
- 分量は約100～500ｇ

庫内を十分に冷ましてからご使用ください（−10～50℃）

⚠注意

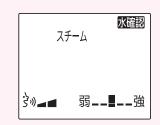
●お弁当はあたためない

容器の変形や溶けのおそれがあります

●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出して「レンジ」ボタンの700Wで様子を見ながら加熱してください。

使いかた

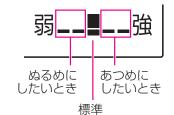
「スチームあたため」でしっとりふっくら

付属品　なし　■付属の角皿は使えません。

レンジ+スチーム加熱

例）おかずをあたためるとき

1 給水タンクの準備をし、ラップをせずに食品を入れる

- ドアを閉めるとボタンが点灯します。
- 給水タンクに**満水まで**水を入れます。（▶11ページ）
- 食品は庫内中央に。
- 分量は約100～500gまで。
- 食品の量に合った耐熱容器で。（▶14～15ページ）
  （パッケージごとあたためられる食品も必ず皿にのせてください）
- 異なる食品を同時にあたためることはできません。

2 を押す

お好みの仕上がりを選ぶには

◁ 仕上がり ▷を押して仕上がりを選ぶ

- 強弱5段階の設定ができます。
- スタート後にも仕上がりボタンが点灯中(約14秒間)に設定できます。

次のような食品は<弱>を選んでください。
<弱>は標準よりも低出力なので調理時間が長くなることがあります。
小さな切り身魚、ししゃも、いわしの煮つけなど
食品の形状・脂ののり具合などによっては食品がはじけることがあります。

3 を押す

- の表示が消えます。
- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 排気口カバーが開きます。
- 「スチームあたため」は温度設定できません。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。
- 連続使用する場合は、ふきんなどで庫内やドアの水滴を十分にふき取ってください。（赤外線センサーをうまく働かせるため）

あたため足りないときは

タンクの水を確認し、時間設定ボタンが点灯中（6分間）に、追加時間（最大10分まで）を合わせて
スタートボタンを押します。
ランプが消えたときは食品を取り出して、混ぜたあとにレンジ300Wで時間を合わせて
様子を見ながら加熱します。

スチームあたためボタンで加熱できない食品

肉まん・あんまんは、自動メニュー「13～16 中華まんあたため　1～4個」であたためます。
（COOK BOOK ▶38ページ）

お願い

調理後、庫内に水滴が付着します。また、くり返しあたためると、庫内底面にお湯がたまることがあります。
冷めてからふきんなどでふき取ってください。

お知らせ

- **清潔に保つため給水タンクの水はスチーム調理をするたびに入れ替え、調理前には水の量を確認しましょう。**
- 「スチームあたため」は温度設定できません。

「解凍（スチーム）」で肉や魚を解凍

付属品　なし　■付属の角皿は使えません。

レンジ+スチーム加熱

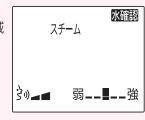
全解凍	半解凍
ほぐしやすい固さに解凍し、すぐに加熱調理する場合に適しています。 • 形状・開始温度によっては部分的に煮えることがあります。	**少し固めで、包丁でサクサクと切れる固さに仕上げます。** • さしみ、肉の細切り、いかに切り目を入れる場合などに適しています。

※大量の肉をひとかたまりにして冷凍したものを必要な分だけ切り分けて使いたい場合は、半解凍の＜弱＞を使います。包丁で力を入れて切れる程度に解凍できます。（300g以上に限ります。）
さらにほぐしやすい固さに解凍する場合は、全解凍の＜弱＞で再び解凍してください。

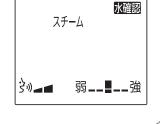
1 給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。（▶11ページ）

2 ラップをはずして食品を入れる

• ドアを閉めるとボタンが点灯します。
• 食品は庫内中央に。
• 分量は、約100～500gまで。
• 家庭用冷凍庫から出したものをすぐに解凍してください。

発泡スチロールのトレーのまま入れる

3 [解凍(スチーム)] で全解凍か半解凍を選ぶ

押すごとに設定が切り換わります。
1度押す：「全解凍」と「半解凍」が点滅
2度押す：「全解凍」が点灯
3度押す：「半解凍」が点灯

お好みの仕上がりを選ぶには

◁ 仕上がり ▷を押して仕上がりを選ぶ

• 強弱5段階の設定ができます。
• スタート後にも仕上がりボタンが点灯中（約14秒間）に設定できます。

を押す

- の表示が消えます。
- 排気口カバーが開きます。
- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 途中で残り時間を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタン、取消／一時停止ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

まだ解凍できていないときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点滅中（6分間）に、追加時間（最大10分まで）を合わせて
スタートボタンを押します。
ランプが消えたときは、レンジ100Wで様子を見ながら解凍してください。

解凍（スチーム）ボタンで解凍できない食品は

冷凍野菜はレンジ700Wで時間を合わせて解凍する。（COOK BOOK ▶121ページ）

上手に解凍するには

- 給水タンクの水がない場合には、固めの仕上がりになります。
  様子を見ながら追加加熱してください。
- 発泡スチロールのトレーがないときは耐熱性の平皿に食品をのせてください。
- 食品の変色や煮えを防ぐため、身の細い部分は、アルミホイルを巻いてください。
- **温度のあがった食品は、レンジ100Wで解凍してください。自動では上手に解凍できません。**
  （例）・冷凍庫から出して長い間放置した食品
  　　　・冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品
- 分量が100g未満の食品は、自動では上手に解凍できません。
  レンジ100Wで様子を見ながら解凍してください。（COOK BOOK ▶120ページ）
- ふきんなどで庫内やドアの水滴を十分ふき取ってください。また、オーブンやグリルの調理後、
  レンジの連続使用後などは、庫内を十分に冷ましてください。
  (赤外線センサーをうまく働かせるため)

上手に冷凍するには

材料は、新鮮なものを、薄く平たく整える
1回分ずつ（約300gまで）に分け、3cm以内に厚みをそろえる。

ラップでしっかり密封する
・一尾魚はウロコや内臓を取り、塩水にくぐらせてから1尾ずつ保存する。
・えびは重ならないよう並べる。

使いかた

自動メニュー

自動メニュー番号を合わせて、以下のメニューが作れます。
メニューごとに付属品が違います。ご確認のうえお使いください。
※の付いているページは取扱説明書、COOK BOOKとも同じページになっています。

付属品	番号	メニュー名	操作	コツ・レシピ (COOK BOOK)
なし	1	牛乳	P31※	P32※
	2	酒かん		
	3	ゆで野菜（葉果菜）	P33※	P36※
	4	ゆで野菜（根菜）		P37※
	5	煮こみ料理		P68～69
	13～16	中華まんあたため　1～4個		P38
	28	季節の野菜サラダ		P82～83
グリル皿	6	グラタン		P56～57
	7	スペアリブ		P58～59
	8	焼き魚（切身）		P60
	9～12	茶わん蒸し　1～4碗		P78～79
	21	フライあたため		P39
	22	焼き豚		P62
	23	焼き魚（切身・減塩）		P61
	24	海鮮蒸し		P80～81
	25～27	手づくり豆腐　2～4碗		P77
角皿	17	スポンジケーキ	P34※	P86
	18～19	シュー　1～2段		P96～97
	20	フランスパン		P115

自動メニュー1、2

1 牛乳または酒を庫内に入れる

ボタンが点灯します。

2 を押す

3 1 を押してメニュー番号を合わせる

1. 牛乳の場合

牛乳 1 を1度押す

酒かん 1 を2度押す

お好みの仕上がりを選ぶには

◁ 温度 ▷を押して仕上がり温度を選ぶ

- 1. 牛乳 …35～70℃まで5℃きざみで設定できます。
  (工場出荷時の温度：60℃)
- 2. 酒かん…40～60℃まで5℃きざみで設定できます。
  (工場出荷時の温度：50℃)

※スタート後にも温度ボタンが点灯中（約14秒間）に設定ができます。

4 を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
- 排気口カバーが開きます。
- 約50秒後以降、自動メニューボタンを押すと自動メニューの番号と現在温度の目安を表示します。(約3秒間ずつ)

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)

あたため足りないときは

レンジ700Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱します。

次ページへつづく

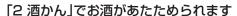
のみものを上手にあたためるには

付属品　なし

置きかた

庫内底面の「STEAM WIDE＆FLAT」の文字を目安に庫内中央に寄せて置きます。

■杯数に合わせた置きかたがあります

1杯　2杯　3杯　4杯

庫内の端に置くと赤外線センサーが正しく検知できず、沸とうするおそれがあります。
必ず庫内四つ角のイラスト（◎）より内側に置いてください。

あたためのコツ

「1 牛乳」で牛乳、コーヒー、お茶、水があたためられます

- 分量は、一度に1～4杯まで。容器の8分目まで入れる。
  ※2杯以上加熱するときは、それぞれの分量を合わせてください。
- 容器は、広口で背の低いもの。（マグカップなど）
- 加熱前と加熱後に必ず混ぜる。
- 容器の形状により仕上がりが異なります。温度／仕上がりボタンで仕上がり調節をしてください。

「2 酒かん」でお酒があたためられます

容器は背の低い、ずんぐりしたものをお使いください。
コップでお酒をあたためるときは広口のものをお使いください。
加熱前と加熱後に必ず混ぜてください。

お知らせ

メモリー機能について

- 1. 牛乳、2. 酒かん、それぞれで設定した温度を記憶します。次にあたためるときには、記憶した温度に設定されます。
- 牛乳の50℃と酒かんの50℃とでは仕上がり温度が異なることがあります。
  それぞれを正しく使い分けてください。

⚠警告

飲み物を加熱しすぎない（突沸に注意）

加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります

●自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、
自動メニューの「1 牛乳」または「2 酒かん」で加熱する。

自動メニュー3～16、21～28

1 自動メニュー「6～16、21～28」は、給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶11ページ)

2 食品を入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

3 [自動メニューボタン]を押す

4 [10] [1] でメニュー番号を合わせる

(12のときは [10] を1度、[1] を2度押す)

12. 茶わん蒸し　4碗の場合

お好みの仕上がりを選ぶには

◁ 仕上がり ▷を押して仕上がりを選ぶ

- 強弱の設定が、3段階のメニューと5段階のメニューがあります。
- スタート後にも仕上がりボタンが点灯中(約14秒間)に設定できます。

<強>

5 [スタートボタン]を押す

- 自動メニュー「6～16、21～28」は、水確認の表示が消えます。
- 排気口カバーが開きます。
- 庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。(6分後、自動的に消灯)
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)
- 終了後、電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

お願い

スチーム調理終了後、庫内に水滴が付着し、メニューによっては庫内底面にお湯がたまることがあります。冷めてからふきんなどでふき取ってください。また、クリーントレーにたまった水も毎回捨ててください。

■加熱時間を追加したいときは ▶35ページ

使いかた

次ページへつづく

自動メニュー17〜20

予熱あり

予熱するとき、角皿や食品を入れないでください。

1 給水タンクの準備をする

- 給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶11ページ)
- ボタンが点灯していないときは、ドアを開閉します。

2 [自動メニュー]を押す

3 [10] [1] でメニュー番号を合わせる

(18のときは [10] を1度、[1] を8度押す)

18. シュー　1段の場合

お好みの仕上がりを選ぶには

◁ 仕上がり ▷を押して仕上がりを選ぶ

- 強弱3段階の設定ができます。
- 予熱中や予熱完了後、スタート後にも(約14秒間)、仕上がりボタンが点灯中に強弱の設定ができます。

<弱>

4 [スタート]を押し、予熱する

- 水確認の表示が消えます。
- 排気口カバーが開きます。
- 庫内灯が点灯し、予熱が始まります。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。

4 食品を入れる

5 を押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後、電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

自動メニュー「3～28」で加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中（6分間）に、追加時間（最大10分まで）を合わせて
スタートボタンを押します。
点灯が消えたときは、COOK BOOK各メニューページの「手動のときは」を参照してください。
オーブン調理は予熱なしで加熱します。

野菜を上手にゆでるには

付属品　なし

2種類を使い分けましょう

3 ゆで野菜（葉果菜）　：ほうれん草・キャベツ・グリーンアスパラガス・もやし・ブロッコリー・なす・かぼちゃ・さやいんげんなど
4 ゆで野菜（根菜）　：じゃがいも・さつまいも・さといも・にんじん・大根など

誤った使いかたをすると、赤外線センサーがうまく働かないため発煙・発火するおそれがあります
下記の項目に従って正しくお使いください

- 葉菜 ・・・・・・・・・・・・・・ラップに包んで耐熱性の平皿にのせて加熱する。
- 果花菜・根菜 ・・・・・・耐熱性の平皿にのせ、皿ごとラップをして加熱する。
- 分量が100g未満の場合はレンジ700Wで様子を見ながら加熱してください。

野菜をゆでるときのコツ

- アクの強い野菜は加熱前、加熱後に水にさらしてアク抜きしてください。
- 洗ったときの水分を残して加熱しましょう。乾燥や脱水を防ぎ、しっとりと仕上がります。ただし、容器に水をはりその中に野菜を入れて加熱しないでください。
- 季節により、仕上がりが異なります。温度／仕上がりボタンで調節してください。
- 取り出すときは皿が熱くなっているので気を付けてください。

3 ゆで野菜（葉果菜）

葉菜

分量は、100～500gまで。
（ほうれん草・小松菜・青梗菜（チンゲンサイ）は300gまで）

ほうれん草・小松菜など
葉と茎を交互に重ね、太い茎には十文字に包丁を入れる。
加熱後、流水でアクをとる。

キャベツ
キャベツは固い芯を取り、大きさをそろえて切る。

もやし

グリーンアスパラガス
穂先と根元を交互に重ねる。
加熱後、手早く冷水に取る。

直接ラップに包んで耐熱性の平皿にのせ、庫内中央に置く。
- ラップの重なり合う部分を下にして加熱する。
- ラップは何重にも重ねて巻かない。

ほうれん草

グリーンアスパラガス

手動で加熱するときは

レンジ出力と加熱時間を合わせて、様子を見ながら加熱してください。（COOK BOOK ▶121ページ）

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中（6分間）に追加時間（最大10分まで）を合わせてスタートボタンを押します。
点灯が消えたときは、レンジ700Wで様子を見ながら加熱してください。

3 ゆで野菜（葉果菜）

果花菜

分量は、100～500gまで。

かぼちゃ
やや厚めに大きさをそろえて切る。

なす
大きさをそろえて切り、塩水につけてアク抜きする。

ブロッコリー・カリフラワーなど
小房に分け、塩水につけてアク抜きする。

さやいんげん
すじを取る。

耐熱性の平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。
ラップは何重にも重ねておおわない。

ブロッコリー

4 ゆで野菜（根菜）

分量は、100g～1kgまで。
（にんじん・大根は500gまで）

じゃがいも・さつまいも・さといもなど
加熱ムラを解消するため、加熱後約5分蒸らす。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。
（切って使うとき）皮をむき大きさをそろえて切る。

大根
2～3cmの厚さの輪切りにする。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。

にんじん
輪切りか、いちょう切りにして水にくぐらせる。
厚切り、角切りのにんじんはレンジ700Wで時間を合わせて加熱する。
（設定時間 ▶COOK BOOK 121ページ）

耐熱性の平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。
ラップは何重にも重ねておおわない。

じゃがいも

⚠警告

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

●次の場合、自動で加熱しない
●100g未満の野菜
発煙や発火のおそれがあります
●薄く切ったり、小さく切ったりした野菜(にんじんやミックスベジタブルなど）
火花が出て焦げることがあります
➡「レンジ」ボタンで様子を見ながら加熱してください。

レンジ

付属品　なし

時 間
10 分　1 分　10 秒
レンジ
出力切換
取 消
一時停止
スタート

700〜100W　レンジ加熱

例）「300W」10分で調理するとき

1 食品を入れる

ボタンが点灯します。

2 を押して 出力を合わせる

（300Wのときは4度押す）

700W：1度押す　　300W：4度押す
600W：2度押す　　150W：5度押す
500W：3度押す　　100W：6度押す

700W、600W、500W、300W、150W、100W、300Wスチームの順に出力を表示します。
(300Wスチーム　▶39ページ)

3 10分 1分 10秒 を 押して時間を合わせる

（10分のときは 10分 を1度押す）

- 最大設定時間
  700、600、500、300W：30分
  150、100W：300分
- 時間を合わせると出力の変更はできません。
  変更したいときは、を押して、最初から操作し直してください。

4 を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 排気口カバーが開きます。
- レンジボタンを押すと、設定出力が表示されます。（約3秒間）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

300Wスチーム

レンジ+スチーム加熱

付属品　なし

例）「300Wスチーム」10分で調理するとき

1 給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶11ページ)

2 ラップをせずに食品を入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

3 ≋ を7度押す

4 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

（10分のときは 10分 を1度押す）

最大設定時間：15分

5 ◇ を押す

- 水確認の表示が消えます。
- 排気口カバーが開きます。
- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中（6分間）に、追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
点灯が消えたときは、最初から操作し直してください。（「300Wスチーム」はタンクの水量を確認する）

使いかた

連動調理(出力を組み合わせる)

レンジ加熱　レンジ+スチーム加熱

レンジ700Wでひと煮たちさせ、150Wで煮こみます。かぼちゃの煮ものや五目豆などに。
また、300Wと150Wの連動で卵とじもできます。

例）「700W　10分」➡「150W　60分」のとき

1 食品を入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

2 [≋] 700W 1度押す ➡ [10分] を1度押す

※②の操作では、700～100Wの設定が可能です。
時間を合わせる音声が流れますが、③の操作へ。

3 [≋] 150W 2度押す ➡ [10分] を6度押す

※③の操作では300～100W、300Wスチームの設定が可能です。

4 を押す

700Wが終わると自動的に150Wに切り換わり、150Wの残り時間を表示します。

レンジ出力の使い分け

出力	適する調理
700W	食品のあたためや野菜をゆでるとき、調理全般
600W、500W	魚類の調理、市販の冷凍食品のあたために
300W	卵料理など
150W	炊飯などの追加加熱に
100W	解凍を手動でするときに
300Wスチーム	蒸しものなど、レンジとスチームを使って ラップなしで調理するとき

■加熱時間を追加したいときは　▶41ページ

お願い

●**レンジボタンで調理するときは付属の角皿を使用しないでください**
●レンジボタンを長時間使用した後やオーブン調理後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱性容器をお使いください。）

⚠警告

食品・飲み物は加熱しすぎない
発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

スチーム

付属品

グリル皿

時 間

10 分　1 分　10 秒

スチーム

取 消
一時停止

スタート

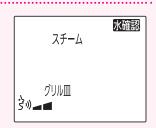
レンジ+スチーム+ヒーター加熱

例）「スチーム」10分で調理するとき

1 給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。(▶11ページ)

2 食品をラップなしでグリル皿にのせ、庫内へ入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

3 [スチーム] を押す

4 [10分] [1分] [10秒] を押して時間を合わせる

（10分のときは [10分] を1度押す）

最大設定時間：30分

5 [スタート] を押す

- 水確認 の表示が消えます。
- 排気口カバーが開きます。
- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- スタート後、約4分からスチームが発生します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。(6分後、自動的に消灯)
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。(6分間)

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中(6分間)に追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
点灯が消えたときは、最初から操作し直してください。
追加加熱するときは給水タンクの水の量を確認してください。

グリル

食品の表面は上ヒーターで、底面はグリル皿裏面の電波吸収体を使ってレンジで効率よく、
裏返す手間なく、こんがりと焼き上げます。
COOK BOOKの目安時間を参考にして、加熱時間を設定してください。
長くしすぎると、底面が焦げすぎる場合があります。
上面のみ焦げ色を付けるときには、「片面グリル」を使います。(▶44ページ)
食品は重ならないように、中央に寄せて並べます。グリル皿から浮いた部分には、底に焦げ色が付きません。

付属品

グリル皿

■付属の角皿は使えません。

時 間

10 分　1 分　10 秒

グリル

取 消 一時停止　スタート

両面グリル　レンジ+ヒーター加熱

例）「両面グリル」で20分調理するとき

1 グリル皿に食品をのせ、上段に入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

2 [グリル] を押す

3 [10 分] [1 分] [10 秒] を押して時間を合わせる

(20分のときは [10 分] を2度押す)

最大設定時間：30分

4 [スタート] を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 排気口カバーが開きます。
  ※スタート後、スチームプラスが使えます。
  （使いかた　▶50ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後、電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中（6分間）に追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
点灯が消えたときは、「片面グリル」（グリルボタン2秒押し）で追加時間を合わせて
スタートボタンを押します。

お願い

両面グリルでは

- ヒーターと電波を使って加熱しています。アルミホイルや金ぐしが、付属の角皿など金属製のものを使わないでください。
- グリル皿は、調理後高温になります。**取り出すときは必ず付属のミトンを使い、ミトンの白い布がグリル皿に当たるように持ちます。やけどにご注意ください。**
  また、テーブルなどに置くときは**必ず鍋敷きなどの上に置いてください。**
  プラスチックやテーブルクロスなどは溶けたり、変色・変形するおそれがあります。
- グリル使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
  （発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱容器をお使いください）

次ページへつづく

片面グリル

ヒーター加熱

付属品

角皿

※両面グリルの追加加熱のときはグリル皿も使えます。

例）「片面グリル」10分で調理するとき

1 角皿に食品をのせ、庫内へ入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

2 [グリルボタン]を2秒押し続ける

ピッと1回鳴り、「片面」を表示します。

片　面

角皿

3 [10分] [1分] [10秒]を押して時間を合わせる

（10分のときは[10分]を1度押す）

最大設定時間：30分

4 [スタート]を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 排気口カバーが開きます。
  ※スタート後、スチームプラスが使えます。
  （使いかた▶50ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後、電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中（6分間）に追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
ランプが消えたときは、「片面グリル」（グリルボタン2秒押し）で加熱します。

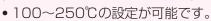
オーブン／発酵

付属品 角皿

または

上下段

オーブン 予熱なし ヒーター加熱

例）「1段」予熱なし190℃で20分調理するとき

1 角皿に食品をのせ、庫内に入れる

ドアを閉めるとボタンが点灯します。

2 [オーブン/発酵] を押して、1段か2段を選ぶ

1段：2度押す　　2段：3度押す

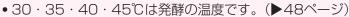
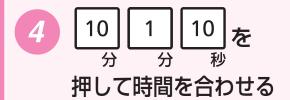
3 ◁ 温度 ▷ を押して温度を合わせる

設定　予熱　190 ℃

（190℃のときは ▷ を3度押す）

- 100〜250℃の設定が可能です。

- 30・35・40・45℃は発酵の温度です。（▶48ページ）

4 [10分] [1分] [10秒] を押して時間を合わせる

（20分のときは [10分] を2度押す）

- ③の操作後、時間を合わせると予熱なし設定になります。
- 最大設定時間：120分

5 [スタート] を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- 排気口カバーが開きます。
- スタート後オーブン／発酵ボタンを押すと、庫内が100℃以上であれば設定温度を表示します。（約3秒間）途中、温度ボタンで設定温度を変更できます。

※スタート後、スチームプラスが使えます。（使いかた ▶50ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯し、時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後、電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

■加熱時間を追加したいときは ▶47ページ

次ページへつづく

オーブン 予熱あり　ヒーター加熱

予熱するとき、食品を入れないでください。焼き上がりが悪くなります。
（ただし、トーストを焼く場合のみ、角皿を下段に入れます。　COOK BOOK ▶117ページ）

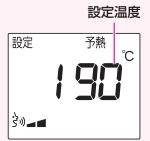
例）「2段」予熱あり190℃で20分調理するとき

1 ドアを開閉してボタンを表示させる

2 [ボタン] を押して1段か2段を選ぶ

1段：2度押す　　2段：3度押す

3 ◁ 温度 ▷を押して温度を合わせる

（190℃のときは ▷ を3度押す）
- 100～250℃の設定が可能です。
- 30～45℃は発酵の温度です。（▶48ページ）
- ここで時間を合わせると、予熱なし設定になります。

4 [ボタン] を押す

- 予熱時間の目安
  150℃：約6分、200℃：約10分、250℃：約16分
- 排気口カバーが開きます。
- スタート後、オーブン／発酵ボタンを押すと、庫内が100℃以上であれば、現在温度が表示されます。（約3秒間）
- 予熱中に ◁ ▷ で設定温度の変更ができます。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。

5 角皿に食品をのせ、庫内へ入れる

※熱風による影響のため中段は使えません。

6 を押して時間を合わせる

最大設定時間：120分

7 を押す

- 庫内灯が点灯し、残り時間を表示します。
- スタート後、オーブン／発酵ボタンを押すと、庫内が100℃以上であれば設定温度を表示します。（約3秒間）
- 途中、温度ボタンで設定温度を変更できます。

※スタート後、スチームプラスが使えます。（使いかた ▶50ページ）

ピッピッ…と5回鳴ったら

- 庫内灯が消灯。
- 時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）
- 終了後、電気部品保護のため約15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

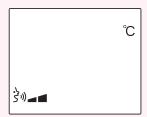
加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中（6分間）に追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
点灯が消えたときは、最初から操作し直してください。

次ページへつづく

発酵

スチーム+ヒーター加熱

スチームの効果で…

霧吹きもラップもなしで発酵できます。

例）発酵「1段」を40℃で30分するとき

1 給水タンクの準備をする

給水タンクに**満水まで**水を入れます。（▶11ページ）

2 角皿に食品をのせ、庫内へ入れる

3 [ボタン]を押して、1段か2段を選ぶ

1段：2度押す　　2段：3度押す

4 ◁ 温度 ▷を押して温度を合わせる

（40℃のときは ◁ を10度押す）

- 30・35・40・45℃が発酵の温度です。
- 発酵は途中で温度変更できません。

5 [10分] [1分] [10秒]を押して時間を合わせる

（30分のときは[10分]を3度押す）

最大設定時間：120分

6 [スタート]を押す

- の表示が消えます。
- 排気口カバーが開きます。
- 残り時間を表示します。
- 発酵温度を保持するために庫内灯は消しています。
- スタート後、オーブン／発酵ボタンを押すと、設定温度を表示します。（約3秒間）
- スチームプラス(▶50ページ)は使えません。

↓

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 時間設定ボタンが点灯。（6分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが2分おきに鳴ります。（6分間）

お願い

- **発酵時の設定温度と室温が近い場合、スチームの発生が少なくなることがあります。様子を見ながら霧吹きをしてください。**
- オーブン／発酵ボタン使用後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱性の容器をお使いください）

お知らせ

発酵について

- 庫内に入れる食品や器具（ボールやキャンバスなど）によって、発酵中の庫内温度が変わってきます。食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。
- 夏場など室温が高い場合、庫内温度が設定より高めになることがありますので、食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。また、設定温度30・35℃ではスチームの量を少なくしています。必要に応じて霧吹きをしてください。
  冬場など室温が低い場合、生地の温度をはかりながら十分にふくらむまで時間を長めに設定してください。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、時間設定ボタンが点灯中（6分間）に追加時間を合わせてスタートボタンを押します。
点灯が消えたときは、最初から操作し直してください。

スチームプラス

スチームプラスとは

手動のオーブン調理やグリル調理中にスチームを入れることができる機能です。
スチームを効果的に入れることでふくらみをよくしたり、火の通りをよくします。
発酵(30・35・40・45℃)では使えません。

使いかたのコツ

■オーブン調理

- 最大設定時間は30分間です。
- スチームプラスを入れて焼き上げるときは、温度を10℃くらい高めに設定します。
  焼き上がりの時間は若干早めになりますので、様子を見ながら焼いてください。
- スポンジケーキなどは、表面に薄く焼き色が付いてからスチームを入れます。
  入れる時間の目安は約10～15分間くらい。様子を見ながら入れるとよいでしょう。
- シューなどは、生地を入れ加熱を始めた直後から20分間を目安に入れるとよいでしょう。
  ふくらみがよくなります。

■グリル調理

- 最大設定時間は3分間です。
- 焼き上げ時間の約2/3経過時に、約1分間を目安に入れるとよいでしょう。

例）「オーブン」170℃で30分調理中、15分経過時点でスチームを10分入れるとき

調理前に、給水タンクに満水まで水を入れて準備をしておく（▶11ページ）

1 残り時間を確認する

スチームを入れるタイミングは ▶50ページ

2 [ボタン]を2秒間押し続ける

グリル調理中は[ボタン]を2秒間押し続ける

3 5秒以内に [10分] [1分] を押して時間を合わせる（1分単位）

（10分のときは[10分]を1度押す）

- 最大設定時間　オーブン調理時：30分
  　　　　　　　グリル調理時：　3分

（設定のできる時間が10分未満の場合、[10分]を押しても受け付けません）

- もとの調理の残り時間以上には設定できません。
- スチームプラスの時間はもとの調理設定時間に含まれます。

4 3秒経過後、スチームプラスが始まる

- スチームプラス中は、表示部の「スチーム」が点灯になります。
- 水確認の表示が消えます。
- 時間を変更したいときは、時間設定ボタンを押してください。
  スチームプラスが停止します。そのあと2から操作し直してください。
- 時間設定後、もとの調理画面に戻ります。
  (スチームプラスの設定時間は表示されません)

5 10分経過後、スチームプラスが終了

お知らせ

- スチームプラス中、取消／一時停止ボタンを押すと一時停止の状態になります。
  再びスチームプラスを続けるときはスタートボタンを押してください。
  スチームプラスを停止させたいときは、調理中に時間設定ボタンを押してください。
- スチームプラス中、オーブンの設定温度は変更できません。
- 途中で水がなくなった場合は、給水タンクを抜いて水を入れ直してください。

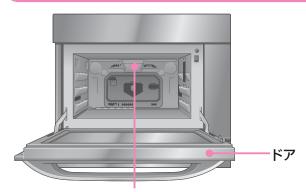
使いかた

故障かな？

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

症状	原因
まったく動かない	• 停電していませんか。 • 配電盤のブレーカーが切れていませんか。 • 操作部にボタンが表示され、表示部に「0」を表示していますか。 自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開閉し、 操作部にボタンが表示され、「0」表示が出てから操作してください。
ボタンを押しても反応しない	• ミトン、ゴム手袋、指サック、傷テープをしたまま操作していませんか。 これらをはずさないと操作できないことがあります。 指のつめでは操作しないでください。 • 表示部に「U88」が表示されていませんか。 操作部の汚れを乾いた柔らかい布でふき取ってください。 （▶53ページ）
食品がまったくあたたまらない	表示部に「M」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 レンジボタンを2秒押し続けたあと、 再びレンジボタンを3度押してください。 ピッと1回鳴って「M」表示が消え、解除されます。 M
調理中、調理後に音がしたり、ファンの回る音がする	電子レンジの出力やヒーターを切り替えているスイッチの音、スチームの発生音、部品を冷却するファンの音です。故障ではありません。
レンジ調理のとき火花が出る	• 金粉・銀粉のある容器を使用していませんか。 • 庫内の壁に金属（アルミホイル・金ぐしなど）が触れていませんか。 • 付属品の角皿を使用していませんか。
スチームが漏れる	スチーム調理中、ドアの周囲から少量の蒸気が出ることがありますが、 故障ではありません。
煙やいやなにおいが出た	• 初めて使うときは、防錆の油が焼け、においや煙が出ることがあります。 気になる場合は、換気をしながら脱臭をしてください。 （▶56ページ） • 庫内・ドア内側に、食品カス・油などがついていませんか。 ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出る ことがありますが故障ではありません。
ドアがくもり水滴が落ちる	メニューにより水滴が出ることがありますが、本体には影響ありません。
現在温度表示が設定温度近くになっているのになかなか終了しない	現在温度は食品のおよその平均温度を表示していますので、まだ温度の低い部分がある場合は設定温度近くの表示で、しばらく終了しないことがあります。故障ではありません。
スチームがでない	給水タンクは確実にセットされていますか。水は入っていますか。
庫内に水が残る	スチーム調理終了後、メニューなどによっては庫内底面に水がたまります。 冷めてからふきんなどでふき取ってください。 また、クリーントレーにたまった水も毎回捨ててください。
スチーム使用時、ブチュブチュ音がする	給水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音です。 故障ではありません。
予熱時間が音声ガイドと違う	予熱する前にされた調理や室温などによっては、多少前後することがあります。
調理が終了しても排気口カバーが閉じない	カバーが閉じるまでの時間は、調理したメニューや時間などによって異なります。（約2～15分） これは電気部品を保護するために部品が冷めるまでファンが回り 排気を行うためです。庫内が低温でもファンが回ることがあります。

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは、内容を確認したあと操作し直してください。
「取消／一時停止」ボタンを押すと表示は消えます。

症状	調べるところ
水確認	**調理中、給水タンクの水がなくなったときに表示します。** **食品の分量やメニューによっては水確認表示が出ない場合があります。** **●調理中に水確認を表示し、一時停止するメニュー** 「300Wスチーム」　「スチーム」　9～12 茶わん蒸し 13～16 中華まんあたため　24 海鮮蒸し　25～27 手づくり豆腐 28 季節の野菜サラダ　29 庫内 ※停止したときはタンクに水を入れ、スタートボタンを押して調理を再開させます。 **●調理中に水確認を表示するが、調理を続行するメニュー** 「スチームプラス」 ※次回からは、スタートする前にタンクの水量を確認してください。
U 40	**電気部品の温度が高いときに表示します。** • 庫内に食品が入っていない、または100g以下の少量を入れて加熱していませんか。 庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 • 「取消／一時停止」ボタンを押してから操作し直してください。
U 50	**庫内の温度が高いときに表示します。** 表示が消えるまでドアを開けて待つか、「取消／一時停止」ボタンを 押してから手動で調理してください。
U 88	**操作部に汚れや水け（洗剤）が残っているときに表示します。** 操作部をぬれぶきんでふいたあと、乾いたふきんで水けをしっかりふき取ってください。 ふき取ったあとに、「取消／一時停止」ボタンを押すと「U88」表示は消えます。 （ふき取るまでは、「取消／一時停止」ボタンはききません）

■「故障かな？」（▶52、53ページ）、「Q＆A」（COOK BOOK ▶123～125ページ）をお調べになり、それでもなお異常があるときは、次の内容をお買い求め先へご連絡ください。

1. 故障状況
2. 製品名（フラットイン電気オーブンレンジ）
3. 品番（NE-WT741P）
4. お買い上げ日（年月日）

■次のような表示が出たら「取消／一時停止」ボタンを押し、専用ブレーカーを切って表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。

その他

お手入れのしかた

本体部・ドア部

赤外線センサー取り付け部
奥面上部にあります

警告

●お手入れ時、専用ブレーカーを切る
感電のおそれがあります
●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

注意

庫内に付着した油や食品カスはふき取る
そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります
必ず庫内が冷めてからふき取ってください

■ドア・操作部・排気口カバー（排気口）

※操作部のボタン・表示がすべて消えてから行う
ぬれぶきん・柔らかい布でふく

- ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布で拭き取り、残った洗剤を拭き取ります。
  また、スプレー洗剤などを直接製品に吹きつけないでください。
  排気口（▶10ページ）から機械部へ浸入し、故障の原因になります。
- 操作部がぬれた状態や洗剤の成分が残った状態ではボタンを受け付けないことがあります。
- 長くきれいにお使いいただくために汚れはこまめにふいてください。
  塩分などが残った状態にしておきますと表面のハーフミラー仕上げを傷める原因になります。

■庫内底面・側面

汚れは、ぬれぶきんですぐふき取る

●汁や食品カスは、こまめにぬれぶきんでふき取ってください。
特にオーブン調理の前には、庫内をきれいにふきとってから調理をしてください。
周囲のパッキン部分は強くこすらないでください。はがれるおそれがあります。

ひどい汚れは、クリームクレンザーを付けたナイロンたわしで汚れをこすり取り、ぬれぶきんで残ったクリームクレンザーをふき取ります。

●庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけたりしないでください。
底面が割れるおそれがあります。

■庫内の壁は、汚れが付きにくくなっています

天井
SC（セルフ・クリーニング）加工が、ヒーター調理中に油汚れを焼き切ります。

側面・奥面
フッ素加工で汚れが付きにくく、ふき取りやすくなっています。

汚れがひどいとき、油の飛び散る料理のあと、においが気になるときは脱臭してください。（▶56ページ）

※イラストは実物と若干異なります。
また、製品には注意ラベルがはられています。

お願い

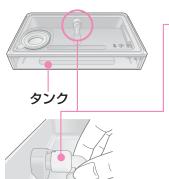
- 洗剤・食品カスをすき間や庫内パンチング穴、赤外線センサー取り付け部に入れないでください。
（故障の原因になります）
- シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤（アルカリ性）を使わないでください。
（傷・変形・においの原因になります）
- 庫内を強くこすらないでください。セルフクリーニング効果低下やフッ素加工が、はがれる原因になります。
とくにクレンザー（粉タイプ）・漂白剤などは使用しないでください。
（庫内底面のみクリームクレンザーが使えます）
- ドア表面は、たわしやスポンジのナイロン面、クレンザーなどは、使用しないでください。
（傷が付くおそれがあります）
- つめでふたやパッキンをはずさないでください。（つめがかけたりするおそれがあります）
- 給水タンクの取り付けは、タンクに記載の取り付け方向の矢印を奥にして取り付けてください。
- 給水タンクは食洗機、食器乾燥機には入れないでください。タンクの変形、破損の原因になります。

給水タンク部

給水タンク出し入れ口

ぬれぶきんでふく
ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませてふき取ります。

クリーントレー

トレーを本体からはずし(▶11ページ)、
柔らかいスポンジで水洗いをしてください。

クリーンプレート

クリーントレーをはずしてプレートを引き出します。
(▶5ページ)
柔らかいスポンジで水洗いをしてください。
お手入れしたあとは必ず取り付けてお使いください。
取り付けを忘れるとキャビネット内部に水滴が落ちることがあります。

給水タンク・パイプキャップ

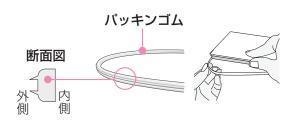
水アカ・かびなどの発生を抑えるため、
週１回は必ず水洗いしてください。

パイプキャップ
取りはずしができます。
お手入れしたあとは、
必ず取り付けてください。
その際、取り付け方向を
間違えないでください。
タンクの水が最後まで
使えなくなります。

ふた・給水ふた

給水タンクのふたは、はずして排水やお手入れをしていただけます。
お手入れの前に残った水を給水ふたをはずしてすててください。

ふたは机の上など安定したところに置き、指の腹を使ってはずし、柔らかいスポンジで水洗いします。

給水ふた周囲の凹部に指を入れてはずし、
ふたと同様にお手入れします。

給水ふたがある方とタンクの取っ手部分を手前にして合わせ、周囲全体を押さえて確実に閉めます。不十分だと水漏れするおそれがあります。

ふたのパッキンゴム

ふたの周囲のパッキンゴムをはずし、柔らかいスポンジで水洗いします。洗ったあとはゴムの凸を外側にして、ふたに取り付けます。
取り付け方向を間違えると、タンクを傾けたときに水漏れや、ふたが閉まりにくくなるおそれがあります。

その他

お手入れのしかた（つづき）

付属品

角皿、グリル皿

ご使用のたびに柔らかいスポンジで洗い、水分をふき取ります。

- たわしやスポンジのナイロン面、クレンザーなどは、傷が付くおそれがあるため、使用しないでください。
  グリル皿の場合はフッ素コートがはがれるおそれがあります。
- グリル皿の裏面は発熱体になっています。
  傷が付くと効果が薄れますので、こすり洗いにご注意ください。

角皿

グリル皿

※汚れが取れにくい場合のみ
メラミンフォームのスポンジ
（洗剤を使わないタイプの
白いスポンジ）でこすってください。

ミトン

汚れが気になるときは手洗いしてください。

洗濯機、乾燥機は布が傷む原因になるため使えません。
漂白をする場合は酸素系のものをお使いください。

セラミックカバー

陶器製です。落とすと割れるのでご注意ください。スポンジなどで水洗いしてください。

汚れがひどいときは、クレンザーを使い、ナイロンたわしで洗ってください。

セラミックカバー

自動メニューを使ったお手入れのしかた

自動メニュー「29～31」を使って、庫内のお手入れをします。

庫内

スチームを発生させ、庫内側面などの汚れをふき取りやすくします。（目安時間　約30分）

❶ **給水タンクに満水まで水を入れる**

❷ **角皿・グリル皿は取り出す**
庫内の汚れはふき取ってください。

❸ （自動メニューボタン）**を押す**

❹ 10 1 （番号ボタン）**で「29 庫内」に合わせる**

❺ （スタートボタン）**を押す**

- 「ピッピッピ」と5回鳴り、庫内灯が消灯し、終了。
- 終了後、専用ブレーカーを切り、庫内の汚れをふき取ってください。

脱臭

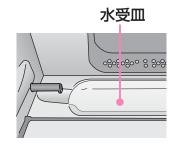
庫内の気になるにおいを焼き切ります。脱臭するときは、しっかり換気をしてください。（目安時間　約20分）

❶ **角皿・グリル皿は取り出す**
庫内の汚れはふき取ってください

❷ （自動メニューボタン）**を押す**

❸ 10 （番号ボタン）**で「30 脱臭」に合わせる**

❹ （スタートボタン）**を押す**

「ピッピッピ」と5回鳴り、庫内灯が消灯し、終了。

水受皿（クエン酸で洗浄）

水受皿の気になる汚れ（水アカなど）を取ります。
市販の洗浄用クエン酸を水に溶かして使います。（目安時間　約30分）
下記で別売品のクエン酸をご紹介しています。

❶ **角皿、グリル皿、セラミックカバーを取り出す**
❷ **水50mlにクエン酸小さじ約1/4（約1.2g）を混ぜて溶かす**
❸ **❷をあふれない程度、水受皿に注ぐ**
（あふれさせると庫内底面のパッキンが傷むことがあります。）
❹ **セラミックカバーを水受皿にセットする**
❺ （自動メニューボタン）**を押す**
❻ 10 1 （番号ボタン）**で「31 水受皿」に合わせ、**
（スタートボタン）**を押す**

- 「ピッピッ…」と5回鳴り、庫内灯が消灯し、終了。
- 終了後、セラミックカバーを水洗いし、水受皿に残ったお湯をふきんなどで必ずふき取ってください。

洗浄用クエン酸は
パナソニック製品取扱店でお買い求めください。
パナセンスでも取り扱っています。（▶2ページ）

品番　：SAN-200(40g×5袋)
希望小売価格　：730円(税込)
2010年2月現在

- サービス（補修用）部品としてもお求めいただけます。
- 添付している注意書きをお守りください。
- 食品添加物につき、食品衛生上無害です。

給水タンクから水受皿までの水を抜きたいときは

❶ **角皿、グリル皿、セラミックカバー、給水タンクを取り出す**
❷ （解凍スチームボタン）**を2秒間押し続ける（ノズルから排水されます）**

- 終了後、水受皿に排出された水をふきんなどで必ずふき取ってください。

※4回以上の連続使用はできません。

水受皿

⚠注意

調理中、調理後、水受皿、セラミックカバーを触らない

高温のためやけどのおそれがあります

- フッ素加工で汚れが付きにくく、ふき取りやすくなっています。汚れた場合はぬれぶきんでふき取ってください。
- 強くこすらないでください。フッ素コートがはがれる原因になります。特にクレンザー・漂白剤などは使用しないでください。

保証とアフターサービス　よくお読みください

修理・使いかた・お手入れ などは

■まず、お買い求め先へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電　話　（　　　）　　－

お買い上げ日　　　年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」（52、53 ページ）、
「Q&A」（COOK BOOK 123 ～ 125 ページ）で
ご確認のあと、直らないときは、
まず専用ブレーカーを切って、
お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名　フラットイン電気オーブンレンジ

●品　番　NE-WT741P

●故障の状況　できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間。ただし、マグネトロンは 2 年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

技術料　診断・修理・調整・点検などの費用

部品代　部品および補助材料代

出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 8年

当社は、このフラットイン電気オーブンレンジの
補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、
製造打ち切り後 8 年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※「よくある質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/

●修理に関するご相談は……………………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK）**0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

- 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル（携帯・PHS OK）**0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合　**06-6907-1187**

■FAX　フリーダイヤル　**0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

※ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

【ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社（以下「当社」）は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に個人情報を開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話番号	所在地
北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青　森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高　山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天　草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大　島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

1109

仕　　様

電子レンジ	消 費 電 力	1.45 kW
	高周波出力	※1000 W・700～100 W相当
	発振周波数	2,450 MHz
	温度調節範囲	－10～90 ℃
ス チ ー ム	スチームヒーター出力	1.0 kW(0.3 kW+0.7 kW)
グ リ ル	消 費 電 力	1.38 kW
	ヒーター出力	1.31 kW
オ ー ブ ン	消 費 電 力	1.38 kW
	ヒーター出力	1.31 kW
	温度調節範囲	発酵（30・35・40・45 ℃）・100～250 ℃
電　　源	交流100 V（50－60 Hz共用）	
質　　量	約29 kg（付属品含む）	
寸　　法	外　　形	幅596 mm×奥行431 mm×高さ523 mm
	庫　　内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ234 mm

※高周波出力1000Wは短時間高出力機能（約5分）であり、調理中自動的に700Wに切り換わります。
これは自動の限定したメニュー（「あたため」ボタン、自動メニューの「1 牛乳」、「2 酒かん」、「3 ゆで野菜（葉果菜）」）で働きます。

●コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。
（表示部「0」表示のときは1.7W）
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用のフラットイン電気オーブンレンジの点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●ブレーカーが落ちる。 ●異常なにおいや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	事故防止のため、ご使用を中止し、ブレーカーを切り、販売店へ点検をご依頼ください。

便利メモ（おぼえのため記入されると便利です。）

お買い上げ日	年　月　日	品　番	NE-WT741P
販 売 店 名			
	☎　　（　　）		

パナソニックの会員サイト**「CLUB Panasonic」**で**「ご愛用者登録」**をしてください

お宅の家電情報をまとめて登録管理！エンジョイポイントをためてプレゼントに応募！

PC http://club.panasonic.jp/
携帯 http://mobile.club.panasonic.jp/

※ご愛用者登録には、CLUB Panasonic 会員への登録が必要です。
※登録時は、商品の品番を事前にご確認ください。
※このサービスはWEB限定のサービスです。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800

A0506-1T99
F1006-20310